



Santena (To), 4 Novembre 2011

## COMUNICATO STAMPA

### **CAFFÈ VERGNANO PREMIA I SUOI "BEST BARISTA" EUROPEI**

*Il concorso ha decretato all'Host di Milano i migliori baristi Caffè Vergnano*

Sono Micha Heimbach (Germania) e Silvio Paterno (Italia) i vincitori a pari merito di "Best Barista", il concorso indetto da Caffè Vergnano per selezionare a livello europeo i migliori professionisti, capaci di interpretare la filosofia e gli ideali dell'azienda. Sul terzo gradino del podio è salito Maciek Megas (Romania).

Le selezioni, iniziate il 4 Agosto a Bucarest e passando per Berlino, Cracovia, Dublino, Leeds (UK), Castelfranco Veneto (TV) e Santena (TO), hanno portato alla nomina dei **7 finalisti** che si sono contesi il primo posto durante la scorsa edizione della fiera Host a Milano, presso il nuovo stand di Caffè Vergnano.

In 10 minuti di tempo i concorrenti sono stati chiamati a cimentarsi nella realizzazione delle più tradizionali ricette al caffè che caratterizzano il menu dei Coffee Shop 1882: espresso, espresso macchiato, cappuccino e cappuccino take away.

A giudicare gli aspiranti "Best Barista", uno staff tecnico di esperti del settore che ha valutato le preparazioni secondo parametri relativi al gusto e alla presentazione.

Il concorso Best Barista si inserisce nel progetto più ampio dell'Accademia Vergnano, nata nel 2005 come scuola dedicata alla formazione sul mondo del caffè e sulla preparazione dell'espresso perfetto e che riflette la mission dell'azienda nel promuovere la cultura del caffè Made In Italy in tutto il mondo.

Punto di incontro tra l'esperienza secolare dell'azienda e chi "sta dietro il bancone", l'Accademia è molto più di una semplice scuola: è, infatti, un vero e proprio luogo di scambio e crescita, dove condividere la passione per il caffè e le sue tradizioni, la continua ricerca della perfezione e sviluppare una crescita professionale per offrire al consumatore la migliore qualità e un servizio impeccabile.

L'Accademia Vergnano prevede un programma articolato in diverse attività formative: lezioni ad hoc, seminari, degustazioni inedite di prodotto tenute da docenti professionisti del settore che riescono a trasferire non solo l'arte di preparare un buon espresso, ma anche il rituale di una speciale tazza di caffè.

INFORMAZIONI: [www.caffevergnano.com/bestbarista\\_ita.php](http://www.caffevergnano.com/bestbarista_ita.php)